ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung
GB Instruction manual
FR Mode d‘emploi
IT Istruzioni per l‘uso



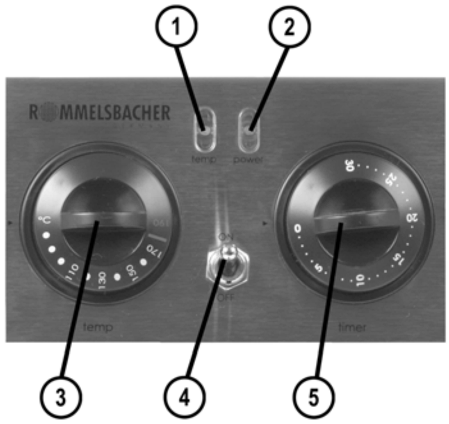
FRP 2135/E

Kaltzonen Fritteuse • Cold-zone deep fryer
Friteuse à zone froide • Friggitrice á zona fredda

Beschreibung / Description / Descrizione



	D	GB	FR	IT
1	Bedieneinheit mit Heizelement und Diffusor	control unit with heating element and diffuser	unité de commande avec élément de chauffe et diffuseur	unità di comando con elemento riscaldante e diffusore
2	Diffusor	diffuser	diffuseur	diffusore
3	Gehäuse	casing	boîtier	struttura
4	Haltevorrichtung für Bedieneinheit	holding device for control unit	fixateur pour élément de réglage	supporto per elemento di comando
5	Kondensat-Auffangbehälter (an der Rückseite)	condensate collection basin (on the rear side)	réservoir collecteur d'eau de condensation (au verso)	vaschetta di raccolta della condensa (a tergo)
6	Frittierbehälter	frying container	réceptacle à friture	vasca
7	Frittierkorb	frying basket	panier à friture	cestino per la frittura
8	klappbarer Griff	folding handle	poignée pliable	manico ribaltabile
9	Deckel	cover	couvercle	coperchio
10	Handgriff	handle	poignée	manico
11	Reset Knopf	reset knob	bouton reset	tasto reset



	D	GB	FR	IT
1	Temperaturkontrolllampe (grün)	temperature pilot lamp (green)	voyant contrôle de température (vert)	spia luminosa di temperatura (verde)
2	Betriebskontrolllampe (rot)	operating pilot lamp (red)	voyant contrôle de fonctionnement (rouge)	spia luminosa di funzionamento (rossa)
3	Drehschalter für Temperatureinstellung	rotary knob for temperature setting	commutateur rotatif pour sélecter la température	interruttore girevole per regolazione di temperatura
4	Hauptschalter Ein/Aus	main switch On/Off	commutateur principal	interruttore principale
5	Drehschalter für Zeiteinstellung	rotary knob for time setting	commutateur rotatif pour sélecter le temps	interruttore girevole per regolazione di tempo

D – Bedienungsanleitung

FR – Mode d'emploi

GB – Instruction manual

IT – Istruzioni per l'uso

D – Bedienungsanleitung

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt aus dem Rommelsbacher Sortiment entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie viel Freude an Ihrer neuen Kaltzonen Fritteuse haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten, diese Bedienungsanleitung gut aufzubewahren und an den jeweiligen Benutzer weiterzugeben. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Frittieren von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

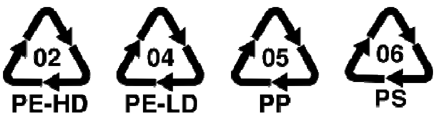
Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz
Nennaufnahme, ca.:	2100 Watt
Standby-Verbrauch:	0 Watt
Fassungsvermögen:	3,5 Liter

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Beschreibung Seite 2).

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD,
PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit

ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen bzw. Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.

- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Gehäuse-Oberflächen, Heizelement, Permanentfilter, Frittierbehälter, Fett/Öl, Frittiergut und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß! Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf entweichen!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht!

- Zum Schutz empfehlen wir den Einsatz von Topflappen!
- Decken Sie niemals den Permanentfilter (Deckel) ab. Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Frittierbehälter und Deckel müssen vor dem Befüllen mit Fett/Öl trocken sein!
- Beim Befüllen des Frittierbehälters die Markierungen für MIN und MAX beachten.
- Die Fritteuse niemals ohne Fett/Öl benutzen.
- Altes bzw. verschmutztes Fett/Öl kann sich bei Überhitzung von selbst entzünden. Deshalb das Fett/Öl unbedingt rechtzeitig wechseln.
- Feuchte Lebensmittel müssen vor dem Frittieren trocken getupft werden. Entfernen Sie loses Eis. Schließen Sie während des Frittierens den Deckel, senken Sie den Korb langsam in das heiße Fett/Öl ab und geben Sie Acht auf spritzendes Fett/Öl!
- Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf entweichen!
- Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand. Gerät, Fett/Öl und alle Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
  - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
  - Auf ausreichenden Abstand zu entflammbaren Gegenständen achten.
  - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
  - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen ausreichenden Belüftungs-abstand, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um

ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
  - Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.

⚠ **Achtung!** Sollte sich das Fett/Öl durch Überhitzung entzünden, schließen Sie den Deckel und ziehen Sie den Netzstecker.

⚠ **Achtung! Niemals das Feuer mit Wasser löschen!**

- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.

Die Vorteile der Kaltzonen Fritteuse

Dieses Gerät ist eine Kaltzonen Fritteuse.

- Das Heizelement liegt direkt im Fett/Öl und heizt es so sehr schnell auf. Temperaturschwankungen, die durch das Hineingeben des kalten Frittiergutes ins heiße Fett/Öl entstehen, werden sehr schnell ausgeglichen.
- Ein weiterer Vorteil ist die geringere Temperatur des Fettes/Öls unter dem Heizelement – die sogenannte Kaltzone. Abgefallene Frittierreste wirbeln nicht auf und brennen nicht am Boden des Frittierbehälters fest. Fett/Öl ist so länger haltbar. Der Frittierbehälter ist leichter zu reinigen.
- Diese Fritteuse ist zusätzlich mit einem Diffusor über dem Heizelement ausgestattet, welcher Fettspritzer durch Wasserblasenbildung im Fett/Öl vermeidet.

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Aufkleber bzw. Klebebänder und reinigen Sie das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege".

Inbetriebnahme

⚠ **ACHTUNG: Betreiben Sie das Gerät niemals ohne, mit zu viel oder mit zu wenig Fett/Öl im Frittierbehälter.**
ACHTUNG: Nutzen Sie nur zum Frittieren geeignetes Fett/Öl. Bei Verwendung von festem Fett beachten Sie bitte die Hinweise im Absatz „Fett-/Ölwahl".

- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Klappen Sie den Korbgriff aus und rasten Sie ihn ein. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse.
- Geben Sie hochwertiges Fett/Öl in den Frittierbehälter, bis der Füllstand zwischen MIN und MAX steht (ca. 3,5 Liter).
- Legen Sie den Deckel auf das Gerät.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie die Fritteuse ein, indem Sie den Hauptschalter auf ON stellen. Die rote Betriebskontrolllampe leuchtet auf und zeigt so an, dass das Gerät mit der Stromzufuhr verbunden ist.
- Drehen Sie den Drehschalter für Temperaturwahl im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur (siehe Frittiertabelle). Die grüne Temperaturkontrolllampe leuchtet auf und signalisiert, dass das Heizelement das Fett/Öl aufheizt. Ist die Temperatur erreicht, unterbricht der Thermostat die Stromzufuhr und die grüne Temperaturkontrolllampe erlischt.

- Jetzt ist die Fritteuse bereit zum Frittieren. Sinkt die Temperatur ab (z. B. durch Hineingeben des kalten Frittierguts), schalten sich Heizelement und Temperaturkontrolllampe automatisch wieder ein, bis die gewünschte Temperatur wieder erreicht ist.
- Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb. Trocknen Sie es vorher mit Küchenpapier ab.
- Öffnen Sie den Deckel und setzen Sie den Korb in der Haltevorrichtung am Rand des Frittierbehälters ab.
- Schließen Sie nun den Deckel und senken Sie den Korb bei geschlossenem Deckel ins heiße Fett/Öl. Lassen Sie den Griff ausgeklappt.
- Mit der 30 Minuten-Zeitschaltuhr können Sie die gewünschte Frittierzeit einstellen (siehe Frittiertabelle). Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal.

ACHTUNG! Die Fritteuse schaltet nach Ablauf der Zeit nicht automatisch ab!

- Wenn der Frittiervorgang beendet ist, heben Sie den Frittierkorb bei geschlossenem Deckel in die Haltevorrichtung am Rand des Frittierbehälters. So kann überschüssiges Fett/Öl in den Frittierbehälter zurücktropfen.
- Drehen Sie den Drehschalter für Temperaturwahl gegen den Uhrzeigersinn zurück auf die Nullstellung.
- Schalten Sie das Gerät ab, indem Sie den Hauptschalter auf OFF stellen und ziehen Sie den Netzstecker.
- Nun den Deckel abnehmen. Das Essen ist jetzt servierbereit.

Fett-/Ölwahl

- Beachten Sie immer die Hinweise des Fett-/Öl Herstellers auf der Verpackung.
- Benutzen Sie vorzugsweise spezielles Frittieröl: Sonnenblumenöl, Erdnussöl, Traubenkernöl, Palmenöl, Maiskeimöl ect.
- Bei Verwendung von festem Fett zerkleinern Sie dieses und schmelzen es auf einer separaten Heizquelle in einem separaten Topf mit einer Ausbuchtung zum Ausgießen. Das verflüssigte Fett dann vorsichtig in die Fritteuse geben und den Deckel schließen. Nun können Sie die Fritteuse auf die gewünschte Temperatur aufheizen.
- Benutztes Fett, welches in der Fritteuse erstarrt ist und dort aufbewahrt wurde, muss sehr vorsichtig bei niedriger Temperatureinstellung wiedererwärmt werden. Dazu zunächst mit einem Holz- oder Kunststofflöffel vorsichtig Löcher in das Fett stechen. Achten Sie dabei darauf, dass die Heizung mit dem Thermostat nicht beschädigt wird. Dann den Deckel schließen und bei niedriger Temperatureinstellung (160 °C) schmelzen.

ACHTUNG! Mischen Sie keine unterschiedlichen Fettsorten. Altes Fett und Öl gehören weder auf den Kompost noch in den Hausmüll. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeinde bzw. Stadtverwaltung nach den Sammelstellen.

Tipp: Sie verlängern die Haltbarkeit des Fetts/Öls, wenn Sie das Frittiergut nicht über dem offenen Frittierbehälter salzen oder würzen. Filtern des Fetts/Öls nach dem Gebrauch und Aufbewahren im Kühlschrank wirken sich positiv auf die Haltbarkeit aus. Nach jedem 8. Gebrauch sollte das Fett/Öl gewechselt werden.

Frittiertabelle

Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Sie können sie je nach Menge und Geschmack variieren.

Lebensmittel	Temperatur	Maximale Füllmenge	Zeit	Empfohlene Füllmenge	Zeit
Frische Pommes	180 °C	1000 g	10 - 13 Min.	600 g	**6 - 9 Min.**
Gefrorene Pommes	180 °C	1000 g	8 - 12 Min.	500 g	**5 - 8 Min.**
Geflügel	170 °C	600 g	15 - 20 Min.		
Fischfilet	160 °C	600 g	5 - 9 Min.		
Zwiebelringe	150 °C	500 g	5 - 7 Min.		
Pilze	140 °C	500 g	9 - 13 Min.		

Grundsätzlich gilt: Das Frittiergut muss frei von Fett/Öl umgeben schwimmen. Nur dann sind gute Frittierergebnisse gewährleistet und das Frittiergut wird kross und gleichmäßig braun.
Tipp: Schneiden Sie zum gleichmäßigen Garen die Lebensmittel in gleich große Stücke. Vermeiden Sie zu dicke Stücke. Frittieren Sie lieber portionsweise. Reduzieren Sie die Mengen v.a. bei Tiefkühlkost.
Hinweis: Zur Vermeidung bzw. Reduzierung von Acrylamid empfehlen wir, Frittiergut stets goldgelb anstatt dunkel oder braun zu frittieren und verbrannte Reste zu entfernen. Stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Getreide und Kartoffelprodukte, nicht mit einer Temperatur über 180 °C frittieren.

Reinigung und Pflege

ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!

Ihre Fritteuse ist mit einem Total-Clean-System ausgestattet; das bedeutet, sie ist zur Reinigung komplett zerlegbar und sehr leicht zu säubern.





- Nehmen Sie den Deckel ab und klappen Sie das Heizelement nach oben (Bedieneinheit in den Führungsrippen arretieren), so kann das Fett abtropfen.
- Nach dem Abtropfen die Bedieneinheit abnehmen.
- Heben Sie dann den Frittierbehälter heraus, indem Sie ihn am Rand fassen. Seien Sie vorsichtig, wenn Öl im Behälter ist. Leeren Sie das Öl in einen geeigneten Behälter.
- Der Kondensat-Auffangbehälter befindet sich an der Rückseite des Gerätes. In diesen Plastikbehälter fließt das Kondenswasser, das beim Frittieren entsteht, ab. Er kann einfach herausgezogen werden.
- Zur Reinigung von Frittierkorb, Frittierbehälter, Deckel, Gehäuse und Zubehör empfehlen wir Handwäsche in heißem Spülwasser. Bei einer Reinigung in der Spülmaschine kann das verwendete Salz die Oberflächen angreifen.
- Das Heizelement mit der Bedieneinheit niemals ins Wasser tauchen, nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Achten Sie darauf, alle Teile sorgfältig abzutrocknen.
- Setzen Sie nach dem Reinigen die Fritteuse wieder in der umgekehrten Reihenfolge des Auseinanderbaus richtig zusammen. Stellen Sie sicher, dass das Heizelement korrekt platziert wurde.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Keine scharfen Gegenstände und Bürsten verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

ACHTUNG! Die Fritteuse muss vor jeder Inbetriebnahme vollständig trocken sein.

Keine Funktion – was tun?

Die Fritteuse heizt nicht und die Betriebskontrolllampe leuchtet nicht.



a) Die Fritteuse ist überhitzt worden, der Überhitzungsschutz hat geschaltet.
   → *Fritteuse abkühlen lassen und dann den Reset Knopf an der Vorderseite der Bedieneinheit drücken.*
b) Die Bedieneinheit mit Heizelement ist nicht richtig aufgesetzt.
   → *Bedieneinheit genau an den Führungsrippen ansetzen und leicht nach unten in die richtige Position drücken.*
c) Der Hauptschalter ist nicht auf ON.
   → *Hauptschalter auf ON stellen.*

Introduction

We are very pleased you decided in favour of this Rommelsbacher product and thank you for your confidence. To ensure you will be able to enjoy using your new cold-zone deep-fryer for a long time, please observe the following notes carefully, keep this instruction manual in a safe place and pass it on to any user. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for deep-frying food (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations.
The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

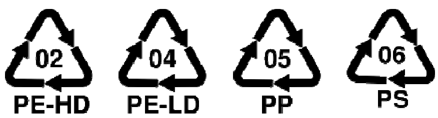
Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	2100 W
Standby consumption:	0 W
Capacity:	3.5 l

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see description page 2) immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it.
Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities.
Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking:
PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety

WARNING: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries or burns!

General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without

supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Do not leave the appliance unattended during operation!

- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns! The appliance's surfaces, heating element, permanent filter, frying container, grease/oil, food and other accessories are getting hot during use and firstly stay hot even after switch-off.
Hot steam may escape when lifting the cover!

Thus, act with care!

- We recommend using pot cloths for protection!

- Never cover the permanent filter (cover). Do not use the appliance's surface as depositing rack or worktop as it will get hot during use! As protection against fire, do generally not place objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable materials on hot surfaces!
- Before filling grease/oil in, frying container and cover must be dry!
- Observe the MIN and MAX marking.
- Never use the deep-fryer without grease/oil.
- Used or dirty grease/oil can ignite itself when overheated. Thus, replace grease/oil in time.
- Wet food must be dapped dry before frying. Remove loose ice. Close the cover during frying, lower the basket slowly into the hot grease/oil and pay attention to splattering grease/oil!
- Hot steam may escape when lifting the cover!
- Do not transport the appliance when hot. Appliance, grease/oil as well as all accessories must have cooled down completely before cleaning or moving them!
- **Observe the following before setting up the appliance:**
  - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
  - Make sure there is enough distance to inflammable objects.
  - Place it beyond children's reach.
  - Keep an appropriate ventilation distance around the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed working area. Unhindered air supply has to be ensured.
  - Do not operate the appliances in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.

  ⚠ **Caution!** If the grease/oil ignites because of overheating, close the cover and pull the mains plug.

  ⚠ **Caution! Never extinguish fire with water!**
- Pull the mains plug after each use for safe switch-off.
- Do not use the appliance as space heater.

Advantages of the cold zone deep-fryer

This appliance is a cold-zone deep-fryer.

- Its heating element rests directly in the grease/oil, therefore heating it up very fast. Temperature fluctuations as may occur when the cold food to be fried is being placed in the hot grease/oil will be adjusted most rapidly.

- Another advantage is formed by the lower temperature of the grease/oil located underneath the heating element – the so-called cold zone. Scraps of fried food dropping down during the frying process will not raise and get burnt at the bottom of the frying container. Therefore, grease/oil can be stored for longer. The frying container can be cleaned more conveniently.
- Additionally, this deep-fryer features a diffuser above the heating element preventing oil splatters caused by the formation of water bubbles in the grease/oil.

Prior to initial use

Remove all stickers and tapes and clean the appliance as well as all attachments. For more detailed information please refer to "Cleaning and maintenance".

Operating the appliance

WARNING: Never operate the appliance without or with insufficient grease/oil in the frying container.
WARNING: Use grease/oil qualified for deep-frying only. When using firm grease, observe the paragraph "Choice of grease/oil".

- Remove the cover.
- Expand the basket handle and lock it in place. Remove the frying basked from the deep-fryer.
- Pour good-quality grease/oil in the frying container until it reaches between the MIN and MAX marking (approx. 3.5 litres).
- Put the cover on.
- Connect the appliance to the electrical outlet. Switch on the appliance by turning the main switch to ON. The red operating pilot lamp will light up indicating that the appliance is connected to the mains.
- Turn the rotary knob for temperature setting clockwise to the requested temperature (see frying chart). Now the green temperature pilot lamp will light up indicating that the grease/oil is being heated by the heating element. When the temperature is reached the thermostat will interrupt the power supply and the green temperature pilot lamp will go off.
- Now the deep-fryer is ready for frying. When the temperature drops (e. g. due to cold foods being placed) both heating element and temperature pilot lamp will automatically turn on anew until the requested temperature has been reached once again.
- Having dried the food using some kitchen paper, place the food in the frying basket.
- Open the cover and deposit the basket in the holding device located at the edge of the frying container.
- Now close the cover and lower the basket into the hot grease/oil with cover closed. Keep the handle expanded.
- Using the 30-minute timer you can set the requested frying time (see frying chart). When the time has elapsed there will be an audible signal.

CAUTION! The deep-fryer will not switch off automatically when the set time has elapsed!

- When the frying process is finished, keep the cover closed while lifting the frying basket to place it in the holding device at the edge of the frying container. Proceeding this way, excess oil/grease can drip back into the frying container.
- Reset the rotary knob for temperature setting by turning it anticlockwise to zero position.
- Switch off the appliance by turning the main switch to OFF and pull the mains plug.
- Remove the cover. Now the food is ready for serving.

Choice of grease/oil

- Always observe the package information provided by the grease/oil manufacturer.

- Primarily opt for special frying oil: sun flower oil, peanut oil, grape seed oil, palm oil, maize germ oil etc.
- When using firm grease, cut it into pieces and let it melt on a different heat source using a separate pot provided with a spout. Then pour the liquid fat carefully into the deep-fryer and close the cover. Now you can heat up the deep-fryer to the requested temperature.
- Used fat having congealed and been stored in the deep-fryer must be re-heated very carefully at a low temperature setting. Cautiously pierce the fat using a wooden or plastic spoon. Be careful not to damage the heating element with the thermostat in the process. Then close the cover and let the fat melt at a low temperature setting (160 °C).

CAUTION! Do not mix different sorts of fat. Used fat or oil should not be disposed of with your organic or household waste. Please turn to your local authorities to find out about the appropriate collecting points.

Tip: You can extend the grease's/oil's shelf-life if doing without salting or flavouring the fried foods over the uncovered frying container. Filtering the grease/oil and keeping it in the fridge after use will have a positive effect on its shelf-life. Dispose of the oil after every 8th use.

Frying chart

The times given are only approximate. They can vary according to the quantity of food and personal tastes.

Food	Temperature	Max. filling quantity	Time	Recommended filling quantity	Time
Fresh chips	180 °C	1000 g	10 – 13 min.	600 g	**6 – 9 min.**
Frozen chips	180 °C	1000 g	8 – 12 min.	500 g	**5 – 8 min.**
Poultry	170 °C	600 g	15 – 20 min.		
Fish fillet	160 °C	600 g	5 – 9 min.		
Onion rings	150 °C	500 g	5 – 7 min.		
Mushrooms	140 °C	500 g	9 – 13 min.		

The basic rule of thumb is: The foods to be fried must be floating in the fat/oil freely to guarantee proper frying results with foods turning out crisp and evenly brown.
Tip: For uniform frying results cut the food into pieces of equal size making sure those do not become too thick. Fry by portions. Reduce the quantity of food, especially when frying frozen food.
Note: For avoiding or reducing acrylamide, we recommend frying your food golden instead of dark or brown and removing burnt residues. Do not deep-fry starches especially crop or potato products with a temperature above 180 °C.

Cleaning and maintenance

WARNING: Hazard of injury and burns! Always unplug the appliance before cleaning and let it cool down first!

Your deep-fryer features a Total-Clean system. This means it can be completely disassembled for a most convenient cleaning procedure.



- Remove the cover and turn up the heating element (locking the control element in place in the guide ribs) for the fat to drip off.
- Take off the control unit after dripping.
- Then take out the frying container holding it at the rim. Use caution when there is oil inside the container. Dispose of the oil pouring it in a suitable container.



- The condensate collection basin is located at the back side of the appliance. This plastic basin is where the condensed water generated during frying is gathered. It can be pulled out easily.
- For cleaning of frying basket, frying container, cover, casing and accessories we recommend hand-wash in hot soapy water. Cleaning in the dishwasher might corrode the surfaces because of the used dishwasher salt.
- Never immerse the heating element with the control unit in water. Use a damp cloth only for cleaning it. Thereafter, dry all parts carefully.
- After cleaning make sure the deep-fryer is properly re-assembled in the reverse order of its disassembly. Ensure that the heating element is positioned correctly.
- Do not use any abrasives and solvents!
- Do not use sharp objects or brushes!
- Never use a steam jet appliance for cleaning!

⚠ **CAUTION! The deep-fryer must be completely dry before each time of use.**

No function – what is to be done?

The deep-fryer does not heat and the operating pilot lamp does not glow.



a) The deep-fryer was overheated; the overheating protection was released.
→ *Let the deep-fryer cool down; then press the reset button located at the front of the control unit.*

b) The control unit with the heating element was not properly assembled.
→ *Place the control element exactly at the guide ribs and press it down gently into its proper position.*

c) The main switch is not set at ON.
→ *Set the main switch at ON.*

Introduction

Nous sommes heureux que vous ayez choisi d'acheter ce produit de gamme Rommelsbacher et nous vous remercions pour votre confiance. Afin que vous preniez beaucoup de plaisir à utiliser votre nouvelle friteuse à zone froide, nous vous recommandons d'observer soigneusement les instructions suivantes, de bien les garder et les faire passer à l'utilisateur à venir. Merci bien.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour frire les aliments en usage domestique seulement. Toutes autres utilisations ou modifications de l'appareil sont considérées non conformes et peuvent être source de graves dangers. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non conforme. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Données techniques

Ne raccorder qu'à une prise de courant avec terre usuelle, installée en règle. S'assurer que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'au courant alternatif.

Tension nominale :	230 V ~ 50 Hz
Puissance nominale, ca. :	2100 W
Consommation en stand-by :	0 W
Contenance :	3,5 litres

Contenu de la livraison

Contrôlez le contenu de la livraison immédiatement après le déballage et vérifiez son intégralité de même que le bon état du produit et de tous les accessoires (cf. description du produit ci-dessus).

Matériaux d'emballage

Ne jetez pas les matériaux d'emballage n'importe comment, mais contribuez à leur recyclage.
Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé à des points de collecte de vieux papier.
De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et les sachets dans des collecteurs prévus à cet effet.

02 PE-HD 04 PE-LD 05 PP 06 PS

Dans les exemples d'abréviation des matières plastiques vous trouverez : PE pour polyéthylène, le numéro d'identification 02 pour PE-HD, 04 pour PE-LD, PP pour polypropylène, PS pour polystyrène.

Consignes de sécurité

ATTENTION: Lire attentivement les notices de sécurité! Ne pas respecter les consignes de sécurité et les instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou des blessures graves !

Consignes de sécurité générales

- Il faut toujours tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés du produit et du câble d'alimentation.
- Les enfants de 8 ans et plus ne doivent pas nettoyer ou entretenir l'appareil que sous surveillance.

- Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants de 8 ans et plus) dénuées d’expérience ou de connaissance, ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si elles ont pu bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil. Il faut toujours surveiller l’appareil en marche.
- Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- Ne pas laisser des matériaux d’emballage (tels que des sacs en plastique) à la portée des enfants.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil via un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Avant toute utilisation, vérifier l’intégrité de l’appareil et des accessoires. Il ne doit plus être utilisé après une chute ou s’il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l’appareil et faites-le vérifier par un spécialiste.
- Veillez à l’emplacement du cordon et prenez toutes les précautions nécessaires afin que personne ne puisse s’y empêtrer ou trébucher, afin d’éviter de tirer le gril et de le faire tomber incidemment au sol.
- Veillez à ce que le câble d’alimentation reste éloigné des surfaces chaudes, pointues, coupantes ou des sollicitations mécaniques. Vérifiez régulièrement que le câble n’est pas endommagé ou ne présente pas de traces d’usure. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque d’une décharge électrique.
- Pour débrancher l’appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la fiche de contact et jamais sur le câble d’alimentation !
- Ne jamais plonger l’appareil, le câble d’alimentation ou la prise dans l’eau pour les nettoyer.
- Ne stockez pas l’appareil à l’extérieur ou aux endroits humides.
- Cet appareil est en conformité avec les consignes de sécurité relatives à ce sujet. Si l’appareil ou le câble est endommagé, immédiatement débrancher l’appareil. Seules des personnes autorisées et spécialisées peuvent procéder à des réparations. Des réparations non conformes peuvent constituer un grand danger l’utilisateur.
- Une utilisation inappropriée ou le non-respect du mode d’emploi entraîne à la perte de la garantie.



Attention – Risque de brûlure ! En fonctionnement il y a des surfaces chaudes (boîtier, élément de chauffe, filtre permanent, réceptacle à friture, graisse/huile et autres parties) existant aussi pour l'instant après l'appareil est mis hors service. En ouvrant le couvercle veillez à la vapeur sortant!

Donc travaillez avec circonspection !

- Afin de vous protéger, nous conseillons l'utilisation de maniques cuisson!
- Ne jamais couvrir le filtre permanent (couvercle). La surface d'appareil devient chaude lorsque l'appareil fonctionne. Donc ne jamais l'utiliser comme rack de dépose ou plan de travail.
- Pour la protection contre l'incendie, ne jamais placer des objets en papier, carton, tissu, plastique ou autres matériaux inflammables sur des surfaces chaudes !
- Le réceptacle à friture et le couvercle doivent être secs avant verser la graisse/l'huile !
- En remplir le réceptacle à friture il faut observer les marquages MIN – MAX.
- Ne jamais utiliser la friteuse sans huile.
- La graisse ou l'huile sale ou usagée s'auto-enflamme en cas de surchauffe, c'est pourquoi il convient de changer la graisse/l'huile à temps.
- Les aliments humides doivent auparavant être essuyés avant d'être frits. Enlever les dépôts de glace. Fermer le couvercle pendant l'opération de friture, abaisser lentement le panier dans l'huile de friture et prendre garde aux éclaboussures d'huile.
- En ouvrant le couvercle veillez à la vapeur sortant!
- Ne jamais transporter l'appareil tant qu'il est chaud.
- Assurez-vous que l'appareil, la graisse ou l'huile et les accessoires soient totalement refroidis avant de les transporter ou nettoyer!
- **Pour placer l'appareil correctement, il faut observer les points suivants :**
  - Poser l'appareil sur un support plat, stable et non sensible à la chaleur (pas sur des tables laquées, pas sur des nappes)
  - Veillez à une distance suffisante aux objets inflammables.
  - Veuillez placer l'appareil hors de portée des enfants.

- o Veillez à laisser une distance suffisante tout autour de l'appareil afin d'éviter des dommages que pourraient causer la chaleur ou les projections de graisse et pour pouvoir utiliser librement l'appareil. Veillez à une circulation libre de l'air.
- o Ne pas mettre en service près d'autres sources de chaleur (fourneau, flamme du gaz, etc.). Ne pas mettre l'appareil en marche à proximité de substances explosives ou inflammables (liquides ou gazes).

⚠ **Attention** ! Si de la graisse/l'huile surchauffée venait à s'enflammer, retirer la fiche de la prise électrique et fermer le couvercle.

⚠ **Ne jamais tenter d'éteindre la flamme avec de l'eau !**

- Pour une déconnection sûr, retirez la fiche de courant après chaque emploi.
- Ne pas utiliser l'appareil comme radiateur d'appartement.

Les avantages de la friteuse à zone froide

Cet appareil est une friteuse à zone froide.

- L'élément de chauffe est logé directement dans la graisse/l'huile de friture et peut donc la chauffer très rapidement. Les variations de température résultant de la mise en graisse/huile des aliments froids sont très rapidement compensées. La friture sera croustillante et délicieuse.
- Un autre avantage : la température de la graisse/huile est plus basse sous l'élément de chauffe – c'est autrement dit la zone froide. Les restes de friture tombés dans l'huile ne tourbillonnent pas et ne viennent pas brûler le fond du réceptacle à friture. L'huile se conserve plus longtemps. Le réceptacle à friture se nettoie plus facilement.
- Cette friteuse est de plus équipée d'un diffuseur logé au-dessus de l'élément de chauffe, lequel prévient les éclaboussures de graisse causées par la formation de gouttes d'eau dans la graisse.

Mise en service

Avant le premier usage il faut éloigner tous autocollants et bandes adhésives et nettoyez l'appareil ainsi que tous les accessoires (pour plus d'informations, cf. « Nettoyage et entretien »).

⚠ **ATTENTION: Ne jamais utiliser l'appareil sans ou avec trop peu d'huile/graisse dans le réceptacle à friture.**
ATTENTION: N'utilisez que des huiles spéciales de friture. En cas d'utilisation de graisse alimentaire solide, prière de respecter les consignes données au paragraphe « Choix du type de graisse/huile ».

- Retirer le couvercle.
- Déplier la poignée du panier et l'enclencher. Retirer le panier à friture de la friteuse.
- Remplir le réceptacle de la friteuse d'huile/graisse de friture de haute qualité jusqu'à ce que le niveau se trouve entre MIN et MAX (env. 3,5 litres).
- Replacer le couvercle sur l'appareil.
- Brancher l'appareil au secteur et mettre la friteuse en marche en plaçant le commutateur principal sur ON. Le voyant contrôle de fonctionnement rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.
- Actionner le commutateur rotatif pour la température dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température souhaitée (voir tableau de friture). Le voyant contrôle de température vert s'allume pour indiquer que l'élément de chauffe est en train de chauffer l'huile/graisse. Une fois que la température désirée est atteinte, le thermostat coupe l'alimentation électrique et le voyant contrôle de température vert s'éteint.

- La friteuse est maintenant prête à frire les aliments. Si la température baisse (par ex. lorsque l'on plonge les aliments froids dans le bain de friture), l'élément de chauffe et le voyant contrôle de température se rallument automatiquement jusqu'à ce que la température désirée soit de nouveau atteinte.
- Placer les aliments à frire dans le panier. Auparavant, bien les essuyer avec de l'essuie-tout.
- Ouvrir le couvercle et placer le panier sur son support placé au bord du réceptacle à friture.
- Puis refermer le couvercle et abaisser le panier, couvercle fermé, dans le bain de friture. Laisser la poignée dépliée.
- Régler le temps de friture désiré (voir tableau de friture) sur la minuterie allant jusqu'à 30 minutes. Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit.

⚠ **Attention : Après le temps a s'écoulé, la friteuse ne s'arrête pas.**

- Lorsque l'opération de friture est terminée, relever, couvercle fermé, le panier à friture pour le placer sur son support situé au bord du réceptacle à friture. Le trop plein d'huile/graisse peut ainsi s'égoutter pour retomber dans le réceptacle à friture.
- Remonter le commutateur rotatif pour la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le placer sur zéro.
- Arrêter l'appareil en plaçant le commutateur principal sur OFF et en le débranchant de la prise.
- Retirer ensuite le couvercle. Le repas est maintenant prêt à être servi.

Choix du type de graisse/huile

- Respecter les consignes du fabricant de la graisse/huile indiquées sur l'emballage.
- Utiliser de préférence de l'huile alimentaire spéciale friture : huile de tournesol, huile d'arachides, huile de pépins de raisin, huile de palme, huile de germe de maïs, ...
- En cas d'utilisation de pains de graisse, les réduire et les faire fondre à part dans une casserole à bec verseur sur une autre source de chaleur. Verser ensuite prudemment la graisse ainsi liquéfiée dans la friteuse et refermer le couvercle. Vous pouvez ensuite faire chauffer la friteuse à la température désirée.
- La graisse usagée solidifiée et conservée à l'intérieur de la friteuse doit être réchauffée très prudemment et à basse température. Pour cela, il faut auparavant faire des trous dans la graisse délicatement à l'aide d'une cuiller en bois ou en plastique. Veiller ce faisant à ne pas endommager le corps de chauffe avec le thermostat. Puis refermer ensuite le couvercle et faire fondre à basse température (160 °C).

⚠ **ATTENTION ! Ne pas mélanger différentes sortes de graisses. La graisse et l'huile usagées ne font pas partie des déchets biodégradable et ne doivent pas être jetées aux ordures ménagères. Prière de se renseigner auprès des services communaux concernant les points de collecte appropriés.**

Astuce: pour prolonger la durée d'utilisation de l'huile/graisse, il faut éviter de saler ou d'assaisonner les aliments frits au-dessus du réceptacle ouvert de la friteuse. L'huile/la graisse s'utilise plus longtemps si elle est filtrée après utilisation et conservée au réfrigérateur. L'huile/la graisse doit être renouvelée toutes les 8 utilisations.

Tableau à frire

Les temps indiqués sont des valeurs indicatives. Vous pouvez les varier selon les quantités ou votre goût.

Aliment	Température	Quantité maximale	Temps	Quantité recommandée	Temps
Pommes frites fraîches	180 °C	1000 g	10 - 13 min	600 g	**6 - 9 min**
Pommes frites congelés	180 °C	1000 g	8 - 12 min	500 g	**5 - 8 min**
Volailles	170 °C	600 g	15 - 20 min		
Filet de poisson	160 °C	600 g	5 - 9 min		
Oignons émincés	150 °C	500 g	5 - 7 min		
Champignons	140 °C	500 g	9 - 13 min		

D'une manière générale, il faut veiller à ce que les aliments frits puissent flotter sans coller à la graisse ou à l'huile. Ce n'est que dans ces conditions que vous obtiendrez de bons résultats de friture et que la friture sera croustillante et dorera uniformément.

Astuce : Pour une cuisson uniforme, couper les aliments à cuire en morceaux de même taille. Éviter de couper des morceaux trop gros. Frire les aliments de préférence par portions. Réduire les quantités surtout pour les aliments congelés.

Note : Afin d'éviter ou de réduire la formation d'Acrylamide, nous recommandons de toujours frire les aliments jusqu'à ce qu'ils aient une couleur jaune doré et non pas de les frire jusqu'à ce qu'ils soient de couleur foncée ou marron et de bien éliminer les restes brûlés.

Il ne faut pas frire les aliments riches en amidon, en particulier les céréales et les produits à base de pomme de terre à des températures de plus de 180 °C.

Nettoyage et entretien

Attention – Risque de brûlure et blessure ! Avant le nettoyage, laissez l'appareil se refroidir complètement et retirez la fiche de la prise de courant.

Votre friteuse est équipée d'un système Total Clean; cela signifie qu'elle est entièrement démontable et donc très facile à nettoyer.





- Retirer le couvercle et rabattre l'élément de chauffe vers le haut (bloquer l'unité de commande sur les arêtes de guidage) afin de laisser s'égoutter la graisse.
- Puis enlever l'unité de commande.
- Enlever ensuite le réceptacle de la friteuse en le saisissant par le bord. Faire preuve de prudence si le réceptacle contient de l'huile. Vidanger l'huile dans un récipient adéquat.
- Le réservoir collecteur d'eau de condensation se trouve à l'arrière de l'appareil. L'eau de condensation se dégageant lors de la friture vient se déposer dans ce récipient en plastique. Il se retire très facilement.
- Le panier à frire, le couvercle, le réceptacle à friture, le châssis et autres parties et accessoires nous recommandons de les laver à la main. Un nettoyage dans le lave-vaisselle peut corroder les surfaces à cause du sel.
- Ne jamais immerger l'élément de chauffe avec l'unité de commande dans de l'eau, il suffit de le nettoyer avec un chiffon humide. Sécher ensuite soigneusement tous les pièces.
- Une fois le nettoyage terminé, bien remonter les éléments de la friteuse dans l'ordre inverse du démontage. S'assurer que l'élément de chauffe est bien correctement en place.
- Ne pas utiliser d'objets contendants, de brosses ou de produits récurant !
- Ne jamais traiter avec un nettoyeur haute pression !

ATTENTION ! La friteuse doit être entièrement sèche avant chaque mise en service.

La friteuse ne marche pas – que faire ?

La friteuse ne chauffe pas et la lampe témoin ne s'allume pas.



a) La friteuse a surchauffé, la protection de surchauffe s'est enclenchée
→ *Laisser refroidir la friteuse puis appuyer ensuite sur le bouton reset situé à l'avant de l'unité de commande.*

b) L'unité de commande avec l'élément de chauffe n'est pas correctement en place
→ *Replacer exactement l'unité de commande sur les arêtes de guidage et l'appuyer légèrement vers le bas dans la bonne position.*

c) Le commutateur principal n'est pas sur ON
→ *Placer le commutateur principal sur ON*

IT – Istruzioni per l'uso

Introduzione

Vi ringraziamo per la scelta di un prodotto di ditta Rommelsbacher e soprattutto per la fiducia in noi risposta. Per ottenere il massimo risultato e la qualità di questa nuova friggitrice à zona fredda, Vi preghiamo di leggere e di osservare attentamente le seguenti avvertenze, che vanno comunque conservate.

Uso appropriato

Usare l'apparecchio per friggere alimenti solo a scopo domestico. L'uso inappropriato dell'apparecchio e le modifiche effettuate su di esso possono causare gravi incidenti. In questo caso il fabbricante non è responsabile dei danni subiti. L'apparecchio non è adatto all'uso professionale.

Dati tecnici

Collegare l'apparecchio solo ad una spina con contatto di terra, installata a norma di legge. Fate attenzione che la tensione di rete sia identica a quella riportata sulla targhetta di modello. Allacciate esclusivamente a una presa di corrente alternata.

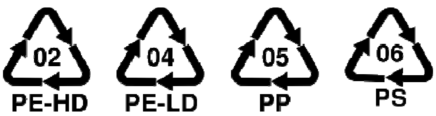
Tensione nominale:	230 V ~ 50 Hz
Potenza nominale:	2100 W
Consumo standby:	0 W
Capacità:	3,5 litri

Volume di consegna

Si consiglia di controllare dopo l'acquisto la completezza del volume di consegna come anche lo stato del prodotto e dei suoi componenti. (Vedasi la descrizione del prodotto alla pagina 2)

Imballaggio

Gettate il materiale d'imballaggio nei giusti contenitori per il riciclaggio della carta e della plastica, tenendo conto delle diverse identificazioni riguardanti i materiali di plastica.



PE sta per polietilene, la cifra 02 per PH-HD, 04 per LD-PE, PP per polipropilene, PS per polistirolo.

Per la vostra sicurezza

ATTENZIONE: Leggete attentamente le avvertenze di sicurezza e le istruzioni. La non osservanza delle misure di sicurezza può provocare scossa elettrica, ustioni e/o gravi lesioni!

Avvertenze di sicurezza generali

- Tenete l'apparecchio e il cavo o fuori dalla portata dei bambini inferiori agli otto anni.
- Bambini dagli otto anni d'età non devono pulire o mantenere l'apparecchio senza sorveglianza.
- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini dagli otto anni d'età) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive della necessaria esperienza e conoscenza, salvo che una

persona responsabile per la loro sicurezza sorvegli l'utilizzo da parte loro dell'apparecchio o abbia fornito loro tutte le istruzioni per l'uso.

- Non lasciate incustodito l'apparecchio acceso.
- Sorvegliate i bambini e non fateli giocare con l'apparecchio.
- L'imballaggio, come ad esempio il sacchetto di plastica avvolgente, non va dato ai bambini per giocare.
- Non utilizzate quest'apparecchio con un timer esterno di accensione o con un sistema separato di telecomando.
- Controllate lo stato dell'apparecchio e degli accessori prima di ogni uso. Non usatelo nel caso fosse accidentalmente caduto a terra o fosse danneggiato. Disinserite il cavo d'alimentazione e fate controllare l'apparecchio da un tecnico specializzato.
- Per evitare che l'apparecchio cada inavvertitamente a terra e si danneggi, non lasciate mai il cavo d'allacciamento penzolare dal ripiano di appoggio.
- Tenete il cavo d'allacciamento lontano da fonti di calore, da angoli taglienti o da altre apparecchiature meccaniche. Controllate regolarmente che sia in buono stato. Un cavo elettrico danneggiato aumenta il pericolo di scossa elettrica.
- Non tirare sul cavo d'allacciamento per disinserire la spina dalla presa di corrente!
- Non immergete mai l'apparecchio o il cavo con spina nell'acqua quando lo pulite.
- Non lasciare l'apparecchio all'aperto o in luoghi umidi.
- Quest'apparecchio è stato costruito in ottemperanza delle pertinenti norme di sicurezza. Nel caso di deterioramento del cavo di allacciamento o dell'apparecchio, disinserite immediatamente la spina. Per riparazioni rivolgetevi sempre e solo a negozi specializzati e autorizzati. In seguito a riparazioni fuori norma possono insorgere dei pericoli per l'utente.
- I danni causati dalla non osservanza di queste avvertenze non sono coperti dalla garanzia.

Avvertenze di sicurezza per l'uso dell'apparecchio



ATTENZIONE: Pericolo d'ustione e di scottature! Con l'apparecchio in funzione le superfici (cassa, elemento riscaldante, filtro permanente, vasca, olio/grasso, alimenti e altri accessori) si riscaldano molto. Il calore persiste anche dopo averlo spento. Aprendo lo coperchio può fuoriuscire vapore caldo!

Perciò lavorate con prudenza:

- Si consiglia l'utilizzo di guanti di protezione!
- Non coprire il filtro permanente (coperchio). Non utilizzare la superficie come base di appoggio o di lavoro, perché l'apparecchio si surriscalda durante l'uso! Per evitare pericoli d'incendio, non appoggiare oggetti in carta, plastica, tessuto o altri materiali infiammabili sulle superfici calde!
- La friggitrice (specialmente vasca e coperchio) deve essere completamente asciutta prima di riempirla con olio/grasso.
- Il livello dell'olio/grasso deve sempre restare fra il contrassegno MIN e MAX.
- Non utilizzare mai la friggitrice senza olio/grasso.
- Il grasso o l'olio usato o sporco si infiamma da solo in caso di surriscaldamento, pertanto sostituire l'olio/grasso in tempo.
- Gli alimenti umidi devono essere asciugati con un tovagliolo prima della frittura. Rimuovere il ghiaccio sciolto. Durante la frittura chiudere il coperchio, abbassare lentamente il cestello nel grasso per friggere e fare attenzione agli schizzi di olio/grasso.
- Aprendo lo coperchio può fuoriuscire vapore caldo!
- Non trasportare l'apparecchio quando è caldo. Aspettare che l'apparecchio, l'olio/grasso e gli accessori si siano ben raffreddati prima di pulirli o spostarli!
- **Per l'installazione dell'apparecchio procedere come segue:**
  - L'apparecchio deve appoggiare su una base robusta, piana e resistente al calore (non su tovaglie e superfici verniciate).
  - Assicurarsi che non vi siano oggetti infiammabili sopra o accanto all'apparecchio.
  - Appoggiare fuori dalla portata dei bambini.
  - Posizionare l'apparecchio lasciando uno spazio sufficiente su tutti i lati per evitare danni causati dal calore o da spruzzi di grasso e per poter lavorare senza impedimenti. Mantenere una buona circolazione d'aria.
  - Non usate l'apparecchio nelle vicinanze di altre fonti di calore (fiamma viva, forno) neanche in un ambiente con pericolo di esplosione, per esempio nelle vicinanze di sostanze infiammabili (liquidi o gas).

⚠ **Attenzione!** Se l'olio/grasso si infiamma causa di un surriscaldamento, chiudere il coperchio e estrarre la spina di alimentazione

⚠ **Attenzione! Non tentare mai di spegnere il fuoco con l'acqua!**

- Il disinserimento sicuro dell'apparecchio è garantito con il distacco dalla presa di corrente.

- Non usare l’apparecchio per riscaldare l’ambiente.

I vantaggi della friggitrice a zona fredda

Questo apparecchio è una friggitrice a zona fredda.

- L’elemento riscaldante si trova direttamente nell’olio/grasso di frittura, pertanto si riscalda con estrema rapidità. Le variazioni di temperatura provocate dall’inserimento di alimenti freddi da friggere nell’olio/grasso caldo vengono compensate molto velocemente. La frittura diventa croccante e gustosa.
- Un altro vantaggio è la minore temperatura del grasso/olio sotto l’elemento riscaldante, la cosiddetta zona fredda. I residui di frittura caduti non si sollevano e non bruciano sul fondo della vasca. L’olio si mantiene più a lungo. La vasca può essere pulita con maggiore facilità.
- Inoltre, questa friggitrice è dotata di un diffusore posto sopra l’elemento riscaldante, che impedisce gli spruzzi di grasso dovuti alla formazione di bolle d’acqua nel grasso/olio.

Messa in funzione

Per la prima messa in funzione bisogna rimuovere tutti autoadesivi e pulire l’apparecchio conformemente alle istruzioni riportate in “Pulizia e manutenzione”.

ATTENZIONE ! Non mettere in funzione l’apparecchio senza o con poco olio/grasso nella vasca.
ATTENZIONE ! Solo utilizzate grasso/olio alimentare per fritture specifiche. Se si utilizza grasso solido, attenersi alle indicazioni riportate nel paragrafo “Scelta del grasso/olio”.

- Togliere il coperchio.
- Estrarre il manico del cestello e farlo scattare in posizione. Rimuovere il cestello dalla friggitrice.
- Introdurre olio di frittura di alta qualità nella vasca fino a quando il livello dell’olio non si trovi fra MIN e MAX (ca. 3,5 litri).
- Posizionare il coperchio sull’apparecchio.
- Collegare l’apparecchio alla rete elettrica e accendere la friggitrice, posizionando l’interruttore principale su ON. La spia luminosa di funzionamento (rossa) si accende e indica che l’apparecchio è collegato all’alimentazione elettrica.
- Ruotare il interruttore girevole per regolazione di temperatura in senso orario per impostare la temperatura desiderata (si veda tabella di frittura). La spia luminosa di temperatura (verde) si accende e segnala che l’elemento riscaldante sta riscaldando l’olio. Una volta raggiunta la temperatura, il termostato interrompe l’alimentazione elettrica e la spia die temperatura (verde) si spegne.
- A questo punto, la friggitrice è pronta per la frittura. Se la temperatura si abbassa (per es., inserendo alimenti freddi da friggere), l’elemento riscaldante e la spia die temperatura (verde) si riaccendono automaticamente fino a quando non viene nuovamente raggiunta la temperatura desiderata.
- Inserire l’alimento da friggere nel cestello. Asciugarlo prima con lo scottex.
- Aprire il coperchio e abbassare il cestello nel dispositivo di supporto sul bordo della vasca.
- Chiudere il coperchio e immergere il cestello nel grasso/olio (coperchio chiuso). Lasciare il manico ribaltato.
- Con il timer programmabile fino a 30 minuti è possibile regolare il tempo di frittura desiderato (si veda tabella di frittura). Raggiunto il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

ATTENZIONE! Tuttavia, la friggitrice non si spegne.

- Dopo aver terminato la frittura, sollevare il cestello con il coperchio chiuso nel dispositivo di supporto sul bordo della vasca. In questo modo, l’olio/grasso in eccesso può gocciolare all’interno della vasca.
- Ruotare il termostato in senso antiorario riportandolo in posizione zero.
- Spegnere l’apparecchio, mettendo l’interruttore principale su OFF ed estratte la spina di alimentazione.

- Togliere il coperchio. Il cibo è pronto per essere servito.

Scelta del grasso/olio

- Rispettare le indicazioni del produttore di grasso/olio riportate sulla confezione.
- Utilizzare preferibilmente olio alimentare per fritture specifiche: olio di semi di girasole, olio di semi di arachide, olio di semi di vinacciolo, olio di palma, olio di germe di mais,...
- Se si utilizza grasso solido, sminuzzarlo e scioglierlo su una fonte di calore diversa in una pentola a parte dotata di una bombatura che consenta di versarlo. A questo punto, versare prudentemente il grasso liquido nella friggitrice e chiudere il coperchio. Riscaldare la friggitrice alla temperatura desiderata.
- Il grasso usato che si è indurito ed è rimasto nella friggitrice deve essere nuovamente riscaldato con molta cautela a bassa temperatura. A tal fine, innanzitutto praticare con prudenza dei fori nel grasso utilizzando un cucchiaio di legno o di plastica. Accertarsi che il riscaldamento con il termostato non venga danneggiato. Quindi chiudere il coperchio e sciogliere a bassa temperatura (160 °C).

⚠ **ATTENZIONE! Non mischiare tipi di grasso diversi. Il grasso o l'olio usato non deve essere smaltito né nella composta né fra i rifiuti domestici. Informarsi sui punti di raccolta presso il proprio comune o l'amministrazione comunale.**

Suggerimento: L'olio si conserva più a lungo se l'alimento da friggere non è salato o condito attraverso la vasca aperta. La filtrazione dell'olio dopo l'utilizzo e la conservazione in frigorifero influiscono positivamente sulla sua durata. Dopo averlo utilizzato per 8 volte, l'olio/grasso dovrebbe essere cambiato.

Tabella di frittura

I tempi indicati sono approssimativi e possono variare in base alla quantità e al gusto personale.

Alimento	Temperatura	Quantità max.	Tempo	Quantità raccomandata	Tempo
Patate fritte fresche	180 °C	1000 g	10 - 13 min.	600 g	**6 - 9 min.**
Patate fritte congelate	180 °C	1000 g	8 - 12 min.	500 g	**5 - 8 min.**
Pollame	170 °C	600 g	15 - 20 min.		
Filetto di pesce	160 °C	600 g	5 - 9 min.		
Anelli di cipolla	150 °C	500 g	5 - 7 min.		
Funghi	140 °C	500 g	9 - 13 min.		

In generale, l'alimento da friggere deve galleggiare liberamente nel grasso/olio. Solo in questo modo si ottiene una frittura ottimale e l'alimento diventa croccante e di un marrone uniforme.
Suggerimento: Tagliate gli alimenti in pezzi della stessa grandezza per una frittura uniforme. Evitare pezzi troppo spessi. Friggere preferibilmente a porzioni. Ridurre le quantità soprattutto in caso di alimenti congelati.
Nota: Per evitare o ridurre la formazione di Acrilamide si consiglia di friggere sempre gli alimenti fino a doratura anziché farli diventare scuri o marroni e rimuovere i residui bruciati. Non friggere alimenti contenenti amido, in particolare cereali e prodotti a base di patate, a una temperatura superiore a 180 °C.

Pulizia e manutenzione

La friggitrice è dotata di un sistema Total Clean; ciò significa che può essere completamente smontata e pulita con facilità.





- Togliere il coperchio e ribaltare verso l'alto l'elemento riscaldante (bloccare unità di comando nelle alette di guida), in modo che il grasso possa gocciolare.
- Dopo, smontare l'unità di commando.
- Estrarre la cesta sollevandola e afferrandola sul bordo. Fare attenzione se l'olio è ancora nella vasca. Vuotare l'olio in un contenitore adeguato.
- La vaschetta di raccolta della condensa è situata sul lato posteriore dell'apparecchio. In questo contenitore di plastica scorre l'acqua di condensa che si forma durante la frittura. Questa può essere estratta facilmente.
- Il cestello, il coperchio, la vasca, la struttura e la vaschetta di raccolta della condensa possono essere lavati con acqua calda saponata. Un lavaggio in lavastoviglie potrebbe danneggiare le superfici tramite il sale per lavastoviglie utilizzato. Non utilizzare oggetti affilati, spazzole o abrasivi.
- Non immergere mai l'elemento riscaldante con l'unità di comando nell'acqua, ma pulirlo solo con un panno umido.
- Al termine, asciugare accuratamente i vari componenti.
- Dopo la pulizia della friggitrice, rimontarla correttamente seguendo la sequenza inversa rispetto allo smontaggio. Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia stato correttamente posizionato.
- Non usare detergenti abrasivi o solventi!
- Non sottoporre l'apparecchio a una pulitrice a getto vapore!

⚠ **ATTENZIONE! La friggitrice deve essere completamente asciutta prima della messa in funzione.**

La friggitrice non funziona - cosa fare?

La friggitrice non riscalda e la spia non si accende.



a) La friggitrice è stata surriscaldata, la protezione anti-surriscaldamento si è attivata.
→ *Lasciare raffreddare la friggitrice; quindi premete il tasto reset sul lato anteriore dell'unità di comando.*

b) L'unità di comando con l'elemento riscaldante non è posizionata correttamente.
→ *Collocate l'unità di comando esattamente nelle alette di guida e premere leggermente verso il basso nella posizione corretta.*

c) L'interruttore principale non è su ON.
→ *Posizionate l'interruttore principale su ON.*

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher,** auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
E-mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Ro-09/13